

Italienische Rezepte

Mandelmakronen - Amaretti

Anzahl: 45 Stück Gattung: Backen, Gebäck, Italien, Plätzchen, Kekse

250 g	Mandeln	50 g	Puderzucker
4 Tropfen	Bittermandel-Öl	2	Eiweiss
150 g	Zucker	1	Essl. Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser übergiessen, etwas abkühlen lassen, dann mit den Fingern aus der braunen Haut drücken. Anschliessend fein mahlen. Bei frisch gemahlenen Mandeln ist das Aroma am intensivsten. Wem diese Arbeit jedoch zu aufwendig ist, der kann auch fertig gemahlene Mandeln kaufen.
 2. Das Eiweiss mit dem Schneebesen des Handrührgerätes leicht anschlagen. Dann mit dem Mandelmehl, dem Bittermandelöl und dem Zucker zu einem festen Teig verkneten.
 3. Mit befeuchteten Händen etwa 45 Kugeln mit einem Durchmesser von 2 bis 2,5 cm formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
 4. Im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad C auf der untersten Schiene ca. 55 Minuten backen. Die Makronen sollten eher trocknen als backen. Falls sie zu sehr bräunen, mit einer Alufolie abdecken. Die fertigen Makronen noch heiss mit Puderzucker bestäuben.
- Tipp:** Stilecht italienisch wird es, wenn man statt der grossen Amaretti Makronen kleine Amarettini formt. Das macht jedoch etwas mehr Arbeit. Dazu etwa 100 haselnussgrosse Kugeln formen, die nur ca. 40 Minuten gebacken werden.

Die Makronen können auch in grösseren Mengen hergestellt und in einer fest verschließbaren Blechdose aufbewahrt werden.